

## Pasta med bacon, ruccolapesto & romanesco

4 port.

### Ingredienser:

400 g pasta  
1 huvud romanesco  
1 ask ruccola  
1 klyfta vitlök  
1 pkt bacon  
2 st äggulor  
1 msk smör

### Gör så här:

Skölj ruccolan och förvandla till sås i din mixer tillsammans med den krossade vitlöksklyftan, smöret eller olivoljan, äggulorna, salt och lite peppar. Skär baconet i mindre bitar och stek knaprigt på låg värme. Koka pastan klar i rejält med vällsaltat vatten, skär ner romanescon i små buketter, låt koka med pastan tio till tjugio sekunder och slå därefter bort vattnet. Blanda pasta och romanesco med ruccolapeston. Upp på tallrikar och pynta lite snyggt med baconet.



## Pasta med bacon, ruccolapesto & romanesco

4 port.

### Ingredienser:

400 g pasta  
1 huvud romanesco  
1 ask ruccola  
1 klyfta vitlök  
1 pkt bacon  
2 st äggulor  
1 msk smör

### Gör så här:

Skölj ruccolan och förvandla till sås i din mixer tillsammans med den krossade vitlöksklyftan, smöret eller olivoljan, äggulorna, salt och lite peppar. Skär baconet i mindre bitar och stek knaprigt på låg värme. Koka pastan klar i rejält med vällsaltat vatten, skär ner romanescon i små buketter, låt koka med pastan tio till tjugio sekunder och slå därefter bort vattnet. Blanda pasta och romanesco med ruccolapeston. Upp på tallrikar och pynta lite snyggt med baconet.



## Pasta med bacon, ruccolapesto & romanesco

4 port.

### Ingredienser:

400 g pasta  
1 huvud romanesco  
1 ask ruccola  
1 klyfta vitlök  
1 pkt bacon  
2 st äggulor  
1 msk smör

### Gör så här:

Skölj ruccolan och förvandla till sås i din mixer tillsammans med den krossade vitlöksklyftan, smöret eller olivoljan, äggulorna, salt och lite peppar. Skär baconet i mindre bitar och stek knaprigt på låg värme. Koka pastan klar i rejält med vällsaltat vatten, skär ner romanescon i små buketter, låt koka med pastan tio till tjugio sekunder och slå därefter bort vattnet. Blanda pasta och romanesco med ruccolapeston. Upp på tallrikar och pynta lite snyggt med baconet.



## Pasta med bacon, ruccolapesto & romanesco

4 port.

### Ingredienser:

400 g pasta  
1 huvud romanesco  
1 ask ruccola  
1 klyfta vitlök  
1 pkt bacon  
2 st äggulor  
1 msk smör

### Gör så här:

Skölj ruccolan och förvandla till sås i din mixer tillsammans med den krossade vitlöksklyftan, smöret eller olivoljan, äggulorna, salt och lite peppar. Skär baconet i mindre bitar och stek knaprigt på låg värme. Koka pastan klar i rejält med vällsaltat vatten, skär ner romanescon i små buketter, låt koka med pastan tio till tjugio sekunder och slå därefter bort vattnet. Blanda pasta och romanesco med ruccolapeston. Upp på tallrikar och pynta lite snyggt med baconet.

